

„Yes we can ... kochen!“

Realprojekte helfen Schülern, ihre Potentiale zu erkennen und gezielt umzusetzen

Wenn Schülerinnen und Schüler in der Phase ihrer beruflichen Orientierung ein Projekt machen, mit dem sie sich und ihren Stadtteil empfehlen, dann entsteht zum Beispiel das Kochbuch „Yes we can ... kochen!“ Das Kochbuch wurde von 14 Schülerinnen und Schülern aus der Stadtteilschule Lurup und der Schule Veermoor unter fachlicher Anleitung entwickelt und gestaltet und entführt in die Welt der Luruper Genüsse. Alle Rezepte haben die Schüler/innen selbst ausgesucht und selbst gekocht. Mit eigenwilligen Namen und besonderer Gestaltung sprechen sie vor allem junge Koch-Künstler/innen an. Auf 80 reich bebilderten Seiten finden sich neben „Lüders Kaiserschmarrn“ und „Luburger mit Dip und Pommes“ unter anderem auch Rezepte von der „Ham-



Vielen Köchinnen gelingt der Brei

burger Bergziege“ (Ziegenkäse-Türmchen), „Ravioli Salvatore“ (selbstgemachte Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung) und „Eidelstedter Schnitzelstängelchen“ (Putenschnitzel mit Spargel à la Hollandaise).

zudem nicht wirklich gut sind und die Unterstützung aus dem Elternhaus fehlt, ist ein junger Mensch in einer schwierigen Situation. Kommt so ein Schüler zudem aus einem Stadtteil, der als sozial gebrandmarkt gilt, ist die Stigmatisierung perfekt. Hier ist das Projekt ALFA – Agenten in Lurup für Ausbildung des Job Clubs Altona der Lawaetz-Stiftung – in den vergangenen drei Jahren neue Wege gegangen.

Die Bilanz kann sich sehen lassen: „Die Schülerinnen und Schüler wurden sich ihrer Stärken bewusster und sind besser in der Lage, ihre berufliche Zukunft selbst zu gestalten. Gleichzeitig haben sie gezeigt, was ihren Stadtteil Lurup stark und besonders macht“, freut sich Frauke Müller, Leiterin des Job Club Altona der Lawaetz-Stiftung, der das ALFA-Projekt zusammen mit vier Partnerschulen in Lurup umgesetzt hat. In Zahlen ausgedrückt liest sich das so:



Diese Schülerinnen und Schüler aus Lurup können kochen

Insgesamt 599 Schülerinnen und Schüler haben im Lauf der letzten drei Jahre am ALFA-Projekt teilgenommen, die Hälfte davon (299) über einen längeren Zeitraum von mindestens einem Jahr, davon 48 % mit Migrationshintergrund. Es gab acht Schüler_innenprojekte mit insgesamt 150 Teilnehmerplätzen. Rund 30 % der Intensivteilnehmer/innen sind inzwischen in Ausbildung. Für 54 % weiterer Teilnehmer/innen haben sich andere Perspektiven ergeben, wie z.B. der Besuch einer weiterführenden Schule und 9 % verbleiben noch an den Schulen.

Das Angebot umfasste Schülercoachings, die Kompetenzentwicklung durch den Profilpass, Übungs-Bewerbungsgespräche bei der Haspa, Seminare zur Eigenpräsentation und erlebnispädagogische Angebote. Daneben nahmen die Schüler/innen an mehrwöchigen Schüler_innenprojekten teil, für die sie sich beworben haben. Dort haben sie unter fachlicher Leitung Dienstleistungen und Produkte entwickelt, mit denen sie sich und ihren Stadtteil empfehlen, darunter die „BankKunstLurup“, die „BusKunst Lurup“, die Filme „Warum küsst Du dann Maria?“



Schirmherrin Poletto mitten drin

und „Lurup, meine Perle“ sowie als letztes Projekt das Kochbuch „Yes we can.....kochen!“ „Die Verknüpfung der beiden Handlungsfelder, auf der einen Seite die Ausbildungschancen der Schülerinnen und Schüler zu verbessern und zeitgleich das Quartiersimage durch ihre Arbeit aufzuwerten, ist das Herzstück von ALFA“, erläutert Frauke Müller und begründet: „Realprojekte, in denen Produkte oder Dienstleistungen entstehen, mit denen Schülerinnen und Schüler sich identifizieren können, helfen ihnen, ihre Potentiale zu erkennen. Gleichzeitig bekamen die Schüler/innen dadurch etwas in die Hand, was sie bei ihren Bewerbungen vorzeigen können, und was ihre Potentiale für den Stadtteil von morgen sichtbar macht.“

Alle Schüler_innenprojekte wurden von externen Expert/innen angeleitet. So hat die Hamburger Sterne-Köchin Cornelia Poletto die Schirmherrschaft für das Kochbuch übernommen, den Schüler/innen

einige Küchenkniffe gezeigt und zusammen mit ihnen ihre vier Lieblings-Pastasößen gekocht. Die fachliche Anleitung bei ihren Rezepten kam vom Kochprofi Franz Emmendorfer. Die Kolleg/innen des Job Club Altona unterstützten bei der grafischen Gestaltung und dem Layout und die Fotografin Regine Christiansen bei der Bildauswahl. Auch dieser Kontakt zur Realwirtschaft gehört zum Konzept und begeistert die Schülerinnen und Schüler. Von dieser Begeisterung war noch viel zu spüren, als die Schülerinnen und Schüler ihr Kochbuch Ende September im Haus der Lawaetz-Stiftung der Öffentlichkeit präsentierten und die Gäste auch kulinarisch verwöhnten.

Das ALFA-Projekt ist gut dokumentiert unter www.jobclubaltona.de/html/alfa.htm

Das Kochbuch (ISBN 978-3-00-039206-1) kann u.a. per Mail über den Job Club Altona der Lawaetz-Stiftung bestellt werden. Es kostet Euro 7,40. Der Erlös kommt dem Verfügungsfonds für Jugendprojekte in Lurup zugute.

MARIA JANSEN
Lawaetz-Stiftung

